



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003313 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 22 Lug 2020 alle ore 12:18

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Parmigiana di Melanzane di Francesco Cammarano

Un piatto realizzato dallo chef Francesco Cammarano, del ristorante Tre Olivi, per il volume 2020 del Team Costa del Cilento

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Ripieno di melanzane:

4 Melanzane lunghe medie

2 Mozzarelle di bufala

q.b. Pomodori secchi

q.b. Basilico

q.b. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato

q.b. Sale

q.b. Pepe

Pellicola di pomodoro:

300 ml Succo di pomodoro

3,6 g Gellano

q.b. Sale

q.b. Pepe

Spugna al basilico:

160 g Basilico sbollentato

70 g Zucchero a velo

5 g Lievito chimico

260 g Albume d'uovo

45 g Tuorlo

20 g Farina

40 g Fecola (Infusio)

Infusione di mozzarella:

300 g Mozzarella di bufala

250 g Panna

250 g Latte

q.b. Sale

q.b. Pepe

Strumenti di cottura

forno, chionis, sifone, pentole

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Cuocere le melanzane in forno a 300°C per quindici minuti. Appena cotte estrarre la polpa, stenderla sulla pellicola, mettendo al centro la mozzarella tritata, i pomodori secchi tagliati a julienne, il basilico spezzettato, sale pepe e formaggio; dopodiché mettere un altro strato di melanzana, chiudendo con la pellicola per formare un rotolino. Mettere un peso sopra e lasciare in frigo per una notte.

Per l'infusione di mozzarella: portare la panna e il latte a 50°C, poi immergere la mozzarella sminuzzata e lasciare l'infuso a raffreddare per tre ore. Trascorso questo tempo filtrare il tutto con lo chinois fine e aggiustare di sale e pepe.

Per la spugna al basilico: sbollentare il basilico e raffreddarlo in acqua e ghiaccio; frullare tutti gli ingredienti con un mixer e filtrare il tutto con lo chinois fine e sifonare con due cariche; appena pronto cuocere la spugna in microonde per 30 secondi.

Per la pellicola di pomodoro: portare il pomodoro ad ebollizione con il gellano, far bollire per tre minuti e poi stendere su una teglia, formando uno strato di pellicola molto sottile e lasciar raffreddare.